

Måltidsprogram för Marks kommun

Dokumenttyp Program	Fastställd av Kommunfullmäktige	Beslutsdatum 2022-06-16, § 131	Giltig till Tills vidare
Dokumentansvarig Teknik- och servicenämnden	Gäller för Teknik- och servicenämnden, barn- och utbildningsnämnden, socialnämnden, äldreomsorgsnämnden.	Granskad/ reviderad	Diariennr. KS 2022-193

Inledning

I Marks kommun ska maten och måltiderna bidra till de kommundemensamma målen, där flera har koppling direkt till den offentliga måltiden. Måltidsprogrammet är utformat efter Livsmedelsverkets "måltidsmodell" utifrån Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för förskola, skola och äldreomsorg. Programmet vilar även mot Agenda 2030, som ska genomsyra kommunens arbete och där betoningen ligger på ekologisk, social och ekonomisk hållbarhet samt på den nationella livsmedelsstrategin och Sveriges folkhälsopolitiska mål.

Kommunens måltider berör alla åldrar, från det yngsta barnet på förskolan till de äldsta invånarna inom äldreomsorgen. Inom förskola- och skola konsumeras uppemot 70 % av dagens energiintag i verksamheten, medan det inom äldreomsorgen uppgår till 100 %. Kommunens måltider har således en viktig roll att spela både för den enskilde matgästen, kommunens invånare och för de nationella och internationella mål som finns uppsatta.

Att servera och erbjuda näringsriktig mat till barn- och unga bidrar till jämlik hälsa och jämlika förutsättningar för utveckling, lärande och ett frisk och aktivt liv. Detta är särskilt viktigt inom förskola, skola och gymnasium eftersom matvanor och förhållningssätt till mat ofta grundläggs tidigt. Den offentliga måltiden i dessa områden bidrar till att visa och lära vad som är hälsosamma och hållbara måltider samt är en viktig del för folkhälsan.

Den offentliga måltiden i äldreomsorgen ska ses utifrån att den erbjuds i brukarens hem där hänsyn ska tas till vanor och behov. Måltiden ska vara en källa till glädje, gemenskap och njutning - en av dagens höjdpunkter. Maten och måltiden är dessutom en av grunderna för att förebygga och behandla undernäring.

Måltidsprogrammet omfattar barn- och utbildningsnämnden, äldreomsorgsnämnden, socialnämnden samt teknik- och servicenämnden och kompletteras av riktlinjer och/eller rutiner inom respektive nämnd/förvaltning.

Syfte

Måltidsprogrammets syfte är att tydliggöra hur maten i Marks kommun ska vara och upplevas samt säkerställa att krav och rättighetsperspektiv, såväl nationella som internationella, mål och konventioner följs. Vidare så ska programmet bidra till att skapa matglädje, gemenskap och livskvalitet samt beskriva vilken nivå av kvalitet som mat och måltider ska ha inom kommunen.

Mål i Mark

- Barn och unga ska få en bra start i livet för att utveckla sin potential.
- De som behöver ska få bra stöd och en god vård och omsorg för att ha ett gott liv.
- Måltiderna ska bidra till ekologisk hållbarhet genom att i faktorer kring måltiden beakta vattnet, jordens och ekosystemets produktionsförmåga. Måltiderna ska bidra till att visa och lära barn- och

unga vad som är hälsosamma och hållbara måltider.

- Måltiderna ska bidra till ekonomisk hållbarhet genom hushållning och långsiktiga hållbara investeringar.

- Måltiderna ska bidra till social hållbarhet och jämlikhet genom att beakta mänskliga rättighetsperspektivet, bland annat rätten till en god hälsa, rätten till utbildning, rätten till en god levnadsstandard, samt säkerställa att de som nyttjar maten ges möjlighet att påverka.

- Matsvinnet inom kommunens verksamheter ska minska med 50% till år 2030.

- Måltidsprogrammet och dess kompletterande riktlinjer och rutiner ska vara välkända i alla berörda verksamheter.

Innehåll

De nationella riktlinjerna för måltider inom förskola, skola och äldreomsorg, som ges ut av Livsmedelsverket, utgår från den så kallade "Måltidsmodellen". Måltidsmodellen består av sex kategorier; god, integrerad, trivsam, miljösmart, näringsriktig och säker där varje kategori är viktig för helheten och för att bidra till hållbara måltider. Samtliga kategorier beaktas i Marks kommuns måltidsprogram och nedan beskrivs hur kommunen ska arbeta med varje del.



Bild på Livsmedelsverkets Måltidsmodell.

God

En förutsättning för att maten ska hamna i magen, och därmed komma matgästen till nytta, är att den upplevs som god. Det krävs råvaror av god kvalitet och en valbarhet gör att matgästen har ökad möjlighet att erbjudas något som passar. Hos barn- och unga ska måltiden vara inbjudande och bekant, men ska även utmana preferenserna för att bredda smakrepertoaren och väcka intresse samt kunskap om hållbara och hälsosamma matvanor.

Inom äldreomsorgen bör måltiderna på ett tydligare sätt utformas efter matgästens vanor och önskemål. Maten inom äldreomsorgen ska vara valbar, utgå från individens behov och preferenser som ett led i självbestämmande vilket skapar en meningsfull del av vardagen. Aspekter så som kultur och religion ska tillgodoses i största möjliga mån.

Inom alla verksamheter krävs kunskap hos personalen som lagar och serverar måltider, både för att tillaga den på bästa vis och för att

beakta hur måltiden serveras som är en viktig del i hur den upplevs, och en förutsättning för att väcka aptit och matglädje.

Övergripande

- Regelbunden dialog ska föras med matgästerna för att ta till vara deras synpunkter och önskemål.

Barn- och unga

- Samtliga skolor och gymnasiet i Marks kommun, ska kunna erbjuda två alternativa maträtter till lunch samt salladsbuffé. Måltiden ska vara komplett med tillbehör och dryck.

Omsorg

- Samtliga boende på äldreboende i Marks kommun ska kunna erbjudas alternativa maträtter till lunch och middag. Måltiderna ska vara kompletta, innehållandes maträtt, grönsaker, måltidsdryck samt lämpligt tillbehör. Minst en av huvudmåltiderna ska innehålla dessert och måltiderna serveras, för de som önskar, med en aptitretare, innan varmrätten.

- Personalen ska erhålla kontinuerlig utbildning inom kostens betydelse för den äldre.

Kostverksamheten

- Kostverksamheten ska eftersträva rätt kompetensnivå hos personalen, med mål att all personal som lagar mat inom kostverksamheten ska ha restaurang- eller storköksutbildning på lägst gymnasienivå eller motsvarande bevis på kunskaper.

Integrerad

Måltiden är en resurs för verksamheterna. Hos barn- och unga är måltiden ett pedagogiskt verktyg för lärande och skolmåltiden ska vara en del av utbildningsmiljön. Inom äldreomsorgen är måltiden en självklar del av vård- och omsorg och är av yttersta vikt för att bibehålla hälsa och funktion. För att bidra till gemenskap, sammanhang och matglädje måste dialog föras och möjlighet att påverka och delta ges. Förvaltningsövergripande samarbete kring måltiderna är en förutsättning för att se helheten kring matgästen och måltiden.

Övergripande

- Matgästerna ges möjlighet att påverka måltiden med önskemål vad gäller menyplanering och servering samt bjuds in att delta i matlagning i den mån det är genomförbart.

- Delaktighet skapas tillsammans med matgästen utifrån matråd och kvalitetsuppföljning.

Barn- och unga

- Skolmåltiden är en del av utbildningsmiljön och ses som en resurs för lärande.

Omsorg

- Inom äldreomsorgen ska det finnas genomförandeplan för dygnets alla måltider och arbetsfördelning.

- Personal deltar via pedagogisk måltid utifrån den boendes behov.

Trivsamt

För att en måltid ska upplevas som trivsamt är en god måltidsmiljö av största vikt. Måltidsmiljön omfattar bland annat rummet, mötet, maten och stämningen. Att ha tillräckligt med tid på sig att äta måltiden är också en viktig faktor. Inom äldreomsorgen har måltidsmiljön en stor roll att spela för aptiten och därmed energiintaget. En god måltidsmiljö bidrar till att måltiden blir en av höjdpunkterna under dagen.

Övergripande

- Alla som äter måltider i kommunens verksamheter ska uppleva en god måltidsmiljö.
- All personal i kommunen som arbetar kring måltiderna ska förmedla en positiv syn på måltiden, ha kunskap kring måltidsmiljö och bidra till matro.
- Kommunen ska på både kort och lång sikt arbeta för ändamålsenliga lokaler där måltiderna intas, exempelvis vad gäller yta, ljud och belysning.
- Det ska finnas utsedda måltidsombud inom de verksamheter där mat och måltider förekommer.
- Traditioner och årstider ska avspeglas i de måltider kommunen serverar.

Barn- och unga

- Den pedagogiska måltiden inom skolan ska bidra till trivsel.
- Inom förskola och skola ska lunchen i största möjliga mån serveras vid samma tidpunkt varje dag, mellan 11 och 13. Matgästerna bör ha minst 20 minuter på sig att äta måltiden vid bordet

Omsorg

- Vid varje måltid inom äldreomsorgen deltar personal i syfte att bidra till samvaron och samtalet, vilket ger en känsla av gemenskap och tillhörighet.
- Varje boende ska ses utifrån sina individuella behov, exempelvis vad gäller tid för måltiden och tillgång till hjälpmedel, och varje individs önskan om så väl enskildhet eller gemenskap ska respekteras.
- Inom äldreomsorgen dukas med omsorg efter högtid, de boende inbjuds att delta och påverka.
- Maten ska vara igenkännande och bidra till att väcka minnen.

Miljösmart

Maten vi konsumerar påverkar miljön och står i olika grad för utsläpp av växthusgaser. Livsmedelskedjan kan också påverka landskapsbilden, biologisk mångfald, övergödning, utfiskning och användningen av växtskyddsmedel. En viktig faktor är att minska mängden matsvinn. Mat som kastas och inte kommer till nytta för matgästen har producerats och haft miljöpåverkan, helt utan nytta. Marks kommun ska bidra till att hållbarhetsmålen uppfylls.

Övergripande

- Kommunen ska verka för att minska mängden matsvinn med 50 % fram till år 2030.
- Måltidernas klimatpåverkan följer de mål kopplat till livsmedelsinköp och måltider som finns uppsatta i Klimat 2030 som i huvudsak drivs av

Västra Götalandsregionen och Länsstyrelsen i Västra Götalands län.

- Kommunen ska i enlighet med den Nationella livsmedelsstrategin verka för att öka andelen livsmedel som är svenska, närproducerade och ekologiska samt bidra till att öka självförsörjningsgraden.

Främjande av småskaliga producenters livsmedelsproduktion i närområdet bidrar till en levande landsbygd.

- Vid upphandling och inköp används livsmedel med krav på kvalitet utifrån miljö, djurskydd och social hållbarhet.

- Frukt- och grönsaker ska i första hand vara efter säsong.

- Fisk och skaldjur ska vara fiskad eller odlad på ett hållbart sätt.

- Transporter ska i så stor utsträckning som möjligt bidra till låg klimatpåverkan.

- Kommunen ska i sitt strategiska arbete framåt verka för att maten ska tillagas så nära matgästen som möjligt, som ett led i att minska utsläpp från transport, minska matsvinn och öka förutsättningarna för en hållbar livsmedelshantering.

Näringsriktig

Matgästen ska, utifrån målgrupp, serveras en näringsriktig måltid. Hos barn- och unga är måltiden/ måltiderna under dagen en betydande del av det totala dagsintaget som ska bidra till välmående i form av att växa, utvecklas, vara aktiv och orka med dagen, en förutsättning för fullföljda studier som i sin tur är en viktig faktor för långsiktig god hälsa. Hos barn- och unga bidrar den offentliga måltiden till långsiktigt goda vanor. Inom äldreomsorgen är risk för undernäring eller undernäring vanligt förekommande med ökat lidande och ökad risk för ytterligare sjukdom. Inom äldreomsorgen står den offentliga måltiden för upp till 100 % av dagens intag och ska med sitt näringsinnehåll förebygga sjukdom, bevara funktioner och bidra till livskvalité. Personal som arbetar mot ordinärt boende ska ha goda kunskaper kring brukarens behov, för att kunna stötta kring måltiden och det individuella behovet av energi- och näring.

Övergripande

- Frukost och mellanmål som serveras så väl i förskolan, på fritids och i äldreomsorgen ska serveras efter utarbetade riktlinjer för att säkerställa näringsriktighet.

Omsorg

- Inom vård och omsorg följs nutritionsvårdsprocessen, med regelbundet erbjudande om riskbedömning för undernäring och vid behov utredning, behandling och uppföljning efter individuellt behov.

- För att förebygga undernäring och fallskador så ska alltid planering göras, utifrån att nattfastan inte ska överstiga 11 timmar. Måltiden som erbjuds för att bryta nattfastan ska följa rekommendationer om näringsinnehåll.

Kostverksamheten

- Alla lunch- och middagsmåltider som erbjuds ska vara näringsvärdesberäknade och ska följa gällande näringsrekommendationer för målgruppen.

Säker

Att maten som erbjuds i kommunen ska vara säker ska ses som en självklarhet. All personal som arbetar med mat ska ha rätt kunskap kring livsmedelssäkerhet. Matgästen ska känna sig trygg i att inte bli sjuk av den mat som erbjuds.

Övergripande

- Alla verksamheter som hanterar mat ska följa gällande livsmedelslagstiftning och ha ett fungerande egenkontrollprogram med rutiner för hur risker hanteras, förebyggs och åtgärdas. Hela kedjan i form av inköp, mottagande, förvaring, tillagning, transport, servering och disk, ska vara säker.
- Rutiner för att säkerställa säker mat för matgäster så väl med allergi och överkänslighet som annan medicinskt ordinerad kost så som sjukdomsspecifik kost och/ eller konsistensanpassad kost ska finnas för alla verksamheter.
- Matgäster som av medicinska skäl (födoämnesallergi och vid sjukdom) har behov av särskild kost ska få sådan av motsvarande kvalitét som normalkosten.
- Matgäster med önskemål om kost anpassad av religiösa eller etiska skäl kan erbjudas vegetariskt alternativ de gånger måltiden inte kan ätas.
- Önskemål från matgäster utifrån speciella dieter, åskådningar eller krav kring särskilda livsmedel erbjuds inte i kommunen.
- Alla matgäster ska kunna få information om maträtternas innehåll i samband med servering.

Barn- och unga

- De barn- och unga som av medicinska skäl och/eller har behov av anpassade måltider utifrån särskilda skäl ska erhålla detta efter utarbetade rutiner mellan förvaltningarna.
- Jordnötter, mandel, nötter och sesamfrö får ej finnas inom förskola, skola och gymnasium på grund av risk för allvarliga allergiska reaktioner.
- Medhavd mat är inte tillåten i lokaler där matgästerna äter.

Omsorg

- För specialkost av medicinska skäl, inom äldreomsorg, krävs ordination från ansvarig sjuksköterska.

Uppföljning och revidering

Måltidsprogrammet revideras varje mandatperiod, eller oftare vid behov. Teknik- och servicenämnden är ansvariga för revidering. Varje förvaltning ansvarar för uppföljning och revidering av respektive riktlinjer och rutiner efter behov.

Vilka mätetal som ligger till grund för uppföljning och hur ofta bestäms av varje nämnd.